

# City Strass

N° 74 - Semaine du 21 au 28 Janvier 2009

Le mercredi • la ville • les gens • les bons plans

**OUVERTURE**

conditions exceptionnelles

**Amazonia**

La forme en toute simplicité !

Accessible à tous  
Non-Stop 6h-23h, 7/7 jours  
Valable dans plus de 60 clubs en France

**03 88 22 03 03**  
4 RUE DU MAIRE KUSS STRASBOURG

www.amazonia.fr

NOUVEAU CONCEPT

## Sommaire



**Utile ou futile**  
Page 2  
Commande Gourmande



**Zig Zag**  
Page 3  
Rares thés de Chine



**Marchés**  
Page 7  
Le marché des producteurs

**Envies de cinéma**  
Page 8  
Le programme de la semaine

**Météo-**

## ► P'tit déj avec... Christine Spiesser -

# La viande, du producteur au consommateur

**Comment avez-vous découvert votre passion pour la boucherie charcuterie et traiteur ?**

Je n'ai pas choisi ce métier ! Mes parents étaient tous les deux dans le métier. Ils avaient démarré avec une toute petite boutique située dans une impasse de Holtzheim. Et quand ils ont eu l'opportunité d'acheter celle que j'occupe aujourd'hui, dans une rue principale du village, ils m'ont simplement dit : « Si tu te mets avec nous, on se lance, sinon on reste là où on est ! » J'avais quinze ans et plutôt l'ambition de faire des études de vétérinaire.

**Pourquoi avez-vous fait ce choix ?**

D'abord, je me sentais obligée d'accepter la proposition de mes parents. Ensuite, le travail manuel et le contact avec les clients me plaisaient. Depuis l'âge de onze ans, j'aidais mes parents. Le samedi, j'avais même le droit de tenir la caisse : un privilège ! On me faisait confiance et je me faisais des pourboires.

**Quel cursus avez-vous suivi ?**

J'ai commencé par passer mon brevet de compagnon comme étière, c'est-à-dire à la vente de la viande et de la charcuterie. Ceci dit, en pratique, je passais plus de temps au labo avec mon père, qu'à la vente avec ma mère. Je suis arrivée première de ma promo. J'ai poursuivi en passant un brevet de compagnon en boucherie charcuterie traiteur. Et

comme je suis sortie première, on m'a laissée passer mon brevet de maîtrise. Je suis toujours la seule femme à l'avoir.

**Le chemin était-il plus difficile parce que vous êtes une femme ?**

Oui. C'est un métier d'homme. J'entendais toujours : « C'est parce que c'est la fille du patron ! » Je me souviens, la veille de mon brevet de maîtrise, alors que je m'entraînais pour un dernier désossage, un employé, seulement dix ans plus vieux que moi, m'a dit ce proverbe alsacien : « Si toi tu as la maîtrise, je mange le balai et la femme de ménage ! »

**Pourquoi votre métier est-il tant désaffecté par les jeunes ?**

Un proverbe alsacien dit : « Si tu ne veux rien faire, tu seras boucher. » L'image de ce métier est désastreuse !

**Et comment vous êtes vous arrangée avec cette image, pour vous passionner tant ?**

Je trouve passionnant de travailler sur la qualité d'un produit. Tous les dimanches, j'accompagnais mon père pour choisir les bêtes sur pied chez l'éleveur. Le contact direct avec le producteur était vraiment sympa. Ensuite je suis toujours étonnée de tout ce qu'on peut faire avec une seule bête...entre



Unique femme Maître artisan boucher, charcutier et traiteur.

les pièces destinées à la grillade, celles à rôtir, celles qui sont transformées en charcuterie et les autres qui sont cuisinées pour devenir des plats de traiteur... c'est incroyable. Une queue de bœuf peut devenir un pressé de queue de bœuf au foie gras ! A. H.

**Retrouvez Christine sur les marchés de Strasbourg**

Mardi : Ostwald et Neudorf  
Mercredi : Place Broglie  
Jeudi : Robertsau  
Vendredi : Place Broglie, Lingolsheim et  
Samedi : Robertsau, Illkirch et Neudorf

**Chez Christine**

9, rue du Lieutenant l'Espagnol, 67 810 Holtzheim.  
Tél. : 03 88 78 07 79 ou 06 08 43 21 31.

Ouvert les mardi et vendredi de 8 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30. www.chez-christine.fr